03/2009

Mod:G65/GGF4T

Production code:65/40GRG

INDICE

1. Avvertenze

2. Rispondenza alle direttive "CEE" per apparecchiature a gas

3. Schemi di installazione

4. Tabella dati tecnici ï Griglie a gas
4.1 Caratteristiche dei gas

5. Dati di targa

6. Istruzione per l'installatore qualificato
6.1 Installazione dell'apparecchiatura
6.2 Norme di legge, regole tecniche e linee generali
6.3 Scarico fumi per apparecchi tipo "A"
6.4 Controllo perdite gas

7. Manutenzione
7.1 Trasformazione per funzionamento con altri gas
7.2 Sostituzione parti di ricambio

8. Istruzioni per l'utente
8.1 Accensione pilota della Griglia
8.2 Accensione e spegnimento bruciatore principale della Griglia
8.3 Spegnimento totale della Griglia

9. Manutenzione, pulizia e cura
9.1 Manutenzione
9.2 Pulizia e cura
9.3 Comportamento in caso di non utilizzo
9.4 Comportamento in caso di guasti

10. Tavole esplosi parti funzionali Griglie a gas

11. Certificati "CEE"
11.1 Certificato "CE" N°

QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO ALLA COTTURA DI ALIMENTI E DEVE ESSERE USATO ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE PROFESSIONALMENTE QUALIFICATO, NEL MODO INDICATO DA QUESTO MANUALE DI ISTRUZIONI.

1 AVVERTENZE

- Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.
- Conservare con cura questo libretto per ulteriore consultazione.
- L'installazione dell'apparecchio e l'eventuale adattamento ad altri tipi di gas deve essere effettuata solamente da personale professionalmente qualificato.
- Per eventuali riparazioni rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Tutte le parti sigillate dal costruttore non devono essere manomesse, eventuali regolazioni (solo per il cambio gas) sono ad indirizzo esclusivo del personale professionalmente qualificato.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

2 RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE "CEE" PER APPARECCHIATURE A GAS

QUESTO APPARECCHIO HA OTTENUTO IL CERTIFICATO DI OMOLOGAZIONE "CE" ESSENDO RISPONDENTE ALLE PROVE DI COLLAUDO ESEGUITE SECONDO LA NORMA:
"ESIGENZE ESSENZIALI ANNEXE I DIRECTIVE CEE 90/396 dm 26/06/1990"

ATTENZIONE !!!

QUANDO IN UNA LINEA DI COTTURA LA GRIGLIA VIENE INSTALLATA DI TESTA, I FIANCHI SONO A VISTA, PERTANTO, DURANTE IL FUNZIONAMENTO, L'UTILIZZATORE PUO' VENIRE A CONTATTO CON PARTI MOLTO CALDE

4. TABELLA DATI TECNICI ï GRIGLIE A GAS

MODELLO	BRUCIATORI X POTENZA N° x kW	POTENZA TOTALE kW		CONSUMO GAS TOTALE		DIAMETRO UGELLI IN CENTESIMI DI MILLIMETRO	
		max	min	GPL G30/G31 kg/h	METANO G20 m³/h	GPL G30/G31 30/37mbar	METANO G20 20 mbar
65-40 GRG GRG-40A	1 x 7,5	7,5	3,5	0,583	0,794	135L	205L
65-70 GRG GRG-70A	2 x 7,5	15	7	1,166	1,588	135L	205L
BY-PASS						110	REGOLABILE
PILOTA						19	36
POSIZIONE ARIA PRIMARIA A mm =						10	10

QUESTI VALORI SONO INDICATIVI
BISOGNA VERIFICARE SEMPRE
CHE LA FIAMMA SIA REGOLARE

4.1 CARATTERISTICHE DEI GAS

I dati relativi alle potenze e ai consumi sono riferiti ai seguenti tipi di gas:

TIPO DI GAS		POTERE CALORIFICO INF. (PCI)		PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE Mbar	mm c.d.a.
G20	(gas metano) CH_4	9,45	kW m³/h	20	200
G30	(butano) C_4H_{10}	12,68	kW/kg	30	300
G31	(propano) C_3H_8	12,87	kW/kg	37	370
G25	(G20L ï DE)	8,12	kW m³/h	20	200
G25	(aardgas NL)	8,12	kW m³/h	25	250

In fase di installazione degli apparecchi è necessario che le pressioni dei gas di alimentazione siano quelle sopraccitate per poter avere il massimo rendimento dei bruciatori.

Pressioni mbar = 1 millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (millimetri di colonna d'acqua)
Potenza = 1 kW = 860 kcal = 3,6 MJ = 3412 BTU

6 ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE QUALIFICATO

6.1 INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA

- Togliere lôapparecchiatura dallôimballo, assicurarsi dellôintegrità della stessa e in caso di dubbio non utilizzarla e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
  Posizionare lôapprecchiatura sempre sotto una cappa di aspirazione, dopo essere posta in opera, dovrà essere livellata agendo sui piedini.

- L'allacciamento dell'apparecchiatura deve essere effettuato sempre mediante tubazioni rigide in acciaio zincato o rame.
  Tutte le tenute sui filetti di giunzione, devono essere garantite da materiali certificati per lôutilizzo con i gas.

- Se l'apparecchiatura viene installata a parete, a contatto con materiale infiammabile, occorre interporre tra apparecchiatura e parete uno strato di materiale isolante resistente al calore, oppure lasciare uno spazio di 200 mm tra apparecchiatura e parete.

- L'impianto a gas a monte dell'apparecchiatura, così pure le caratteristiche dei locali nei quali viene installata l'apparecchiatura, devono rispondere alle norme in vigore.

- Prima di allacciare lôapparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra i gas di predisposizione della stessa, e quello disponibile per lôalimentazione al fine di verificare lôidoneità. Se non si trova la corrispondenza tra i due si deve procedere come descritto nel paragrafo ñTrasformazione per il funzionamento con altri gasò

- Applicare sempre un rubinetto di intercettazione fra ogni apparecchiatura e la tubazione di allacciamento del gas.

- Verificare che l'aerazione dei locali sia sufficiente durante il funzionamento dell'apparecchiatura, considerando che la quantità di aria necessaria alla combustione è di 2 m³/h di aria per ogni kW di potenza installata.

6.2 NORME DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E LINEE GENERALI

- Lettera circolare N° 412/4183 del 06/02/75

- Norme prevenzione infortuni.

- Attenersi alle prescrizioni e alla norme di riferimento in vigore nel paese in cui lôapparecchio viene installato.

6.3 SCARICO FUMI PER APPARECCHI TIPO "A"

Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme di installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate (vedi tabella dati tecnici) come apparecchiature a gas di tipo A non previste per essere collegate ad un condotto naturale di scarico dei prodotti della combustione.
Tali apparecchi devono scaricare in apposite cappe, o dispositivi similari, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.
In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente all'esterno, di portata non minore a quanto richiesto, V. tabella 1, maggiorato del ricambio d'aria necessaria per il benessere degli operatori.

6.4 CONTROLLO PERDITE GAS

- Ad installazione avvenuta, è necessario controllare che non ci siano perdite di gas sulle giunzioni delle tubazioni, mediante soluzione di acqua saponata; eventuali perdite verranno segnalate da bolle di schiuma. Non adoperare mai fiamme per controllare eventuali perdite.

- Con l'apparecchiatura pronta per l'uso, controllare che non ci siano perdite di gas, verificando sul contatore, se inserito (per un periodo di 30 minuti), che non ci sia passaggio e consumo di gas.

7 MANUTENZIONE

La manutenzione è ridotta al minimo, per effetto di una corretta costruzione delle apparecchiature. Tuttavia, si consiglia di far controllare gli impianti da personale qualificato, almeno due volte l'anno.

N.B.: il costruttore declina ogni responsabilità per danni diretti o indiretti causati da errata installazione, cattiva manutenzione, manomissioni, usi impropri e dal mancato rispetto delle norme antinfortunistiche di prevenzione incendi e di sicurezza per gli impianti a gas.

7.1 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS

L'apparecchiatura viene collaudata e predisposta per funzionamento a gas secondo quanto indicato nella tabella caratteristiche posta in prossimità dell'entrata gas sull'apparecchiatura.
Per funzionamento con altri gas procedere come di seguito indicato:

- La trasformazione deve essere effettuata da personale qualificato;

- La dotazione degli ugelli per la conversione ad un altro tipo di gas, diverso da quello che era stata predisposta lôapparecchiatura, normalmente è contenuta in un sacchetto di nylon con relative etichette supplementari riportanti tutte le tipologie dei gas.
  Se la dotazione non fa parte del corredo, si deve richiederla al concessionario/importatore accertandosi prima che lôapparecchiatura possa funzionare con altri tipi di gas.
  Una volta terminata la trasformazione e le dovute regolazioni, bisogna applicare nello spazio apposito della targhetta caratteristiche, la etichetta relativa al gas corrispondente, ritagliando quella interessata.

- <u>Sostituzione ugello bruciatore</u> (fig.1):
  togliere le griglie (1), il reggigriglia (2), il cassetto dell'acqua ed il bruciatore rimarrà così tutto in vista. Aprire del tutto la boccola regolazione aria bruciatore (3) e sostituire l'ugello (27). Rimontare il tutto; posizionare la boccola regolazione aria bruciatore (24) alla distanza prevista ("A") sulla Tabella Dati Tecnici in funzione del tipo di gas. (Fig. 4)

- <u>Sostituzione ugello pilota</u> (19):
  togliere il cruscotto (12), svitare il tubetto collegamento pilota, sostituire l'ugello facendo attenzione ad inserire nel portaugello contemporaneamente l'ugello e il tubetto collegamento pilota.
  Controllare che non vi siano perdite di gas mediante soluzione di acqua saponata.

- Regolazione del minimo:
  togliere la manopola (8) del rubinetto, agire con cacciavite sulla vite di regolazione (7) del rubinetto (6) fino ad ottenere il minimo desiderato. Verificare che le pressioni di alimentazione siano quelle indicate sul libretto di istruzioni, e sulla targhetta caratteristiche.

- Regolazione minimo: **(macchina predisposta a gas naturale e trasformate in GPL)**
  Togliere la manopola (8) del rubinetto, agire con cacciavite sulla vite di regolazione (7) avvitandola fino a fine corsa.

- Pressione di alimentazione:
  deve essere quella prescritta sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchio e sul libretto istruzioni (vedi tabella DATI TECNICI). Controllare la pressione di alimentazione inserendo un tubo di gomma con un manometro ad acqua o similare nella presa di pressione (10) saldata sulla rampa (9) togliendo la vite (11). A controllo avvenuto riavvitare a tenuta la vite. Se la pressione di alimentazione dovesse risultare diversa da quella prescritta, ricercare la causa e provvedere a renderla secondo quanto prescritto.

7.2 SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO

Rubinetto in sicurezza (6): togliere il cruscotto (12), svitare il dado di collegamento rubinetto alla rampa di alimentazione (9) e alla conduttura di alimentazione bruciatore, svitare la termocoppia (15) e la conduttura pilota (16) dal rubinetto, sostituire il rubinetto.

Termocoppia (15): togliere il cruscotto (12), svitare la termocoppia (15) dal rubinetto (6) e dal supporto pilota (18), quindi sostituirla.

Candela di accensione (20): togliere il cruscotto (12), svitare il dado di collegamento candela dal supporto pilota (18). Togliere la candela e sostituirla.

Accenditore piezoelettrico (19): togliere il pannello inferiore (13), sfilare il cavo di collegamento candela (21) togliere il dado di fissaggio del piezoelettrico e sostituirlo.

Bruciatore pilota (18): togliere il pannello inferiore (13), svitare il dado di collegamento pilota (23), la termocoppia (15), togliere il dado di collegamento candela di accensione, togliere le viti di fissaggio pilota e sostituire il pilota. Quindi rimontare il tutto.

8 ISTRUZIONI PER L'UTENTE

Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura accertarsi che la bacinella raccogligrasso sia riempita d'acqua. Il livello dell'acqua non deve mai scendere sotto la tacca di riferimento posta sul lato della bacinella. Verificare il livello dell'acqua ogni circa 2 ore di funzionamento continuo in modo tale da mantenere l'acqua sempre al di sopra della tacca di riferimento.

NON E' PERMESSO IL FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIATURA SENZA ACQUA NELLA BACINELLA RACCOGLIGRASSO.

8.1 ACCENSIONE PILOTA DELLA GRIGLIA

Spingere la manopola (8) e girarla in senso antiorario fino alla posizione ✷ pilota (simbolo scintilla). Premere contemporaneamente manopola e pulsante del piezoelettrico, il bruciatore pilota si accenderà. Tenere premuta la manopola per 10-15 secondi, quindi rilasciarla. Verificare l'accensione attraverso i fori (22) esistenti sul cruscotto (12). Se l'accensione non è avvenuta, ripetere l'operazione.

8.2 ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORE PRINCIPALE DELLA GRIGLIA

Dalla posizione pilota ✷ girare la manopola ancora in senso antiorario fino alla posizione di massima 🔥 (simbolo grande). Il bruciatore si accenderà automaticamente. Ruotando ancora la manopola in senso antiorario fino alla posizione 🔥 (simbolo piccolo) il bruciatore funzionerà al minimo. Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione ✷ . Per cui rimarrà acceso soltanto il bruciatore pilota.

8.3 SPEGNIMENTO TOTALE DELLA GRIGLIA

Per spegnere totalmente la griglia premere la manopola nella posizione ✷ e ruotarla in senso orario fino alla posizione ● (chiuso).

9 MANUTENZIONE, PULIZIA E CURA

Prima di effettuare le operazioni di manutenzione, disinserire l'erogazione del gas

9.1 MANUTENZIONE

- La manutenzione è ridotta al minimo per effetto di una corretta costruzione delle apparecchiature.
  Tuttavia si consiglia di far controllare gli impianti da un tecnico qualificato almeno due volte l'anno.
- Rubinetti di comando: ogni 6 ï 12 è bene farli controllare e ingrassare da un tecnico qualificato.

9.1 PULIZIA E CURA

Per in corretto funzionamento, provvedere frequentemente alla pulizia della griglia di cottura, del supporto griglie e del cassetto raccolta grassi. Pulire le superfici in acciaio inox con un panno umido oppure con acqua e sapone, se vengono usati detersivi questi non devono contenere sostanze clorate o abrasive, quindi lavare con acqua ed asciugare con cura.

9.2 COMPORTAMENTO IN CASO DI NON UTILIZZO PER LUNGHI PERIODI

Disinserire innanzitutto l'erogazione del gas quindi pulire ed asciugare a fondo l'apparecchiatura secondo le istruzioni sopra esposte.

9.3 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTI

In caso di guasti spegnere l'apparecchio ed avvisare il servizio assistenza.

10.1 TAVOLA ESPLOSI PARTI FUNZIONALI ï GRIGLIE A GAS

MOD. GRG-40A 65-40 GRG
GRG-70A 65-70 GRG

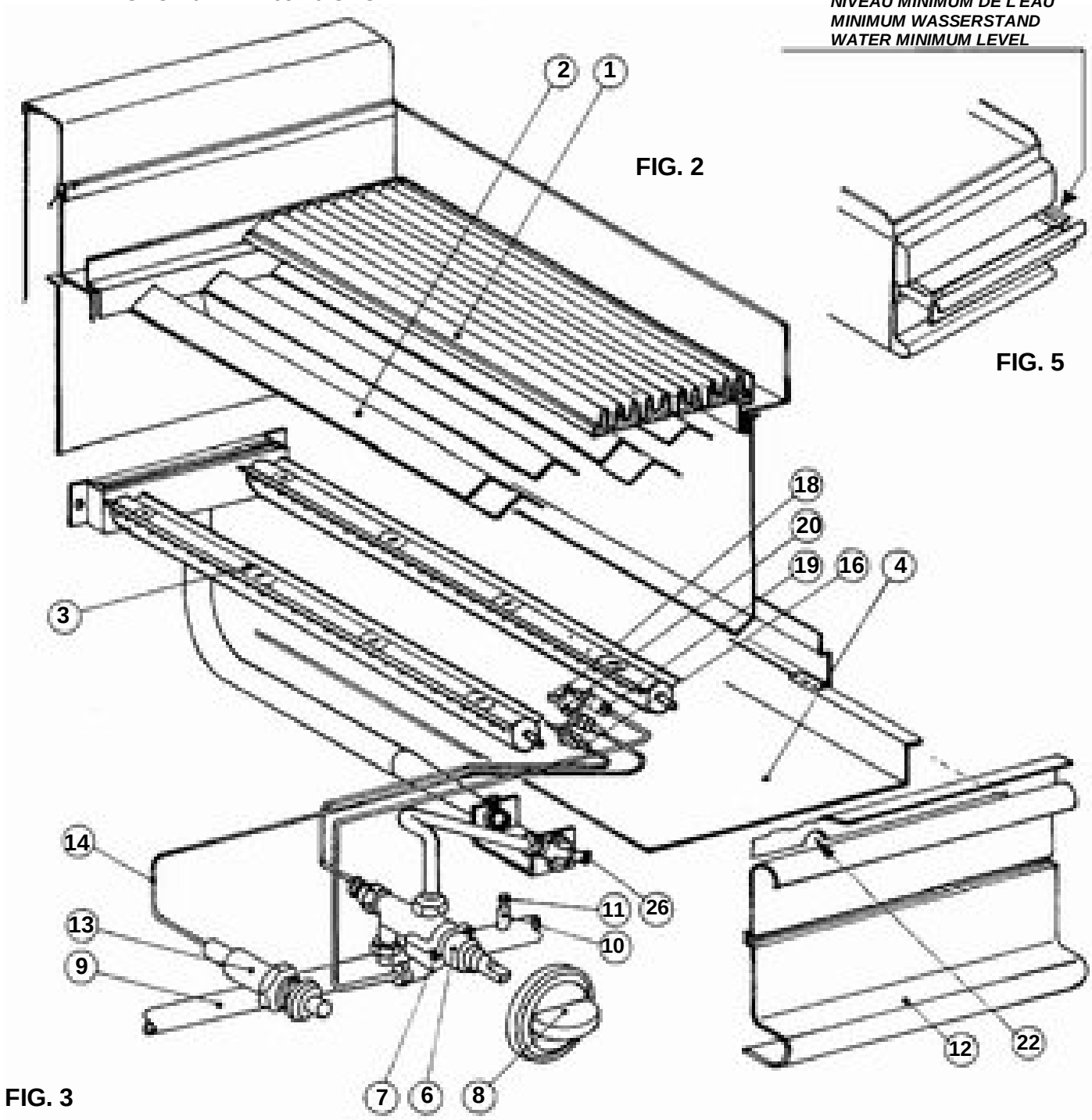
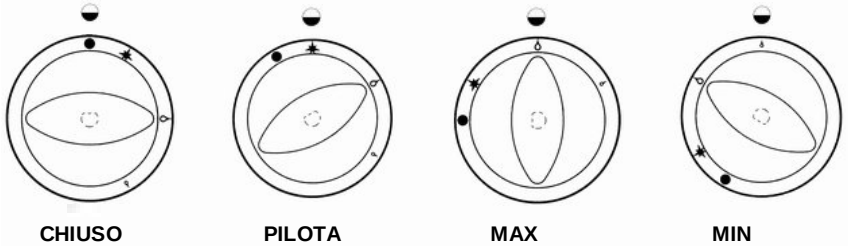


FIG. 2

LIVELLO MINIMO ACQUA
NIVEAU MINIMUM DE L'EAU
MINIMUM WASSERSTAND
WATER MINIMUM LEVEL

FIG. 5

FIG. 3



CHIUSO
FERME'
GESCHLOSSEN
CLOSED
DICHT

PILOTA
VEILLEUSE
ZÜNDFLAMME
PILOT
WAAKULAM

MAX
MAXIMUM

MIN
MINIMUM

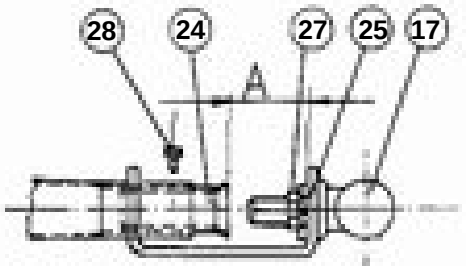


FIG. 4